

**CORSO DI LAUREA IN
TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO
CALENDARIO ATTIVITA' DIDATTICA**

**ANNO ACCADEMICO 2024-2025
II Anno II Semestre
AULA SA2 Complesso di Sant'Andrea delle Dame
(5 marzo - 8 maggio 2025)**

Marzo 2025	8.30-10.30	10.30-12.30	12.30-14.00
Mercoledì 5	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Giovedì 6	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Lunedì 10	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Martedì 11		Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Mercoledì 12	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Giovedì 13	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Lunedì 17	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Martedì 18		Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Mercoledì 19	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Giovedì 20	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Lunedì 24	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Martedì 25	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 26	Microbiologia degli alimenti	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Giovedì 27	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Lunedì 31	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Aprile 2025			
Martedì 1	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	Fondamenti di sicurezza degli alimenti	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Mercoledì 2	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Giovedì 3	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di vita	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Lunedì 7	Microbiologia degli alimenti	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Martedì 8	Psicologia Generale	Psicologia Generale	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Mercoledì 9	Igiene degli alimenti e della nutrizione	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Giovedì 10	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Fondamenti chimici delle tecnologie	Fondamenti chimici delle tecnologie
Lunedì 14	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di vita	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Psicologia del lavoro e delle organizzazioni
Martedì 15	Psicologia Generale	Psicologia Generale	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Mercoledì 16	Prevenzione nei luoghi di lavoro	Igiene degli alimenti e della nutrizione	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 23	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di vita	Fondamenti chimici delle tecnologie	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari
Giovedì 24	Prevenzione dell'inquinamento indoor	Prevenzione dell'inquinamento indoor	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Lunedì 28	Psicologia Generale	Igiene degli alimenti e della nutrizione	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Martedì 29	Igiene degli alimenti e della nutrizione	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Maggio 2025			
Lunedì 5	Prevenzione dell'inquinamento indoor	Prevenzione dell'inquinamento indoor	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Martedì 6	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari	Igiene degli alimenti e della nutrizione
Mercoledì 7	Prevenzione dell'inquinamento indoor	Igiene degli alimenti e della nutrizione	Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
Giovedì 8	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di vita	Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di vita	Igiene degli alimenti e della nutrizione

CI Scienze umane e del lavoro (Coordinatore Dott. Ruotolo): Psicologia del lavoro e delle organizzazioni: Dott. Toscano; Psicologia generale: Prof. Ruotolo.

CI Scienze della prevenzione in campo alimentare (Coordinatore Prof.ssa Donnarumma): Fondamenti chimici delle tecnologie: Prof.. Vertuccio; Fondamenti di sicurezza degli alimenti: Dott. Colangelo; Microbiologia degli alimenti: Prof.ssa Donnarumma; Igiene degli alimenti e della nutrizione: Dott.ssa Marinelli; L'analisi del rischio nelle produzioni alimentari: Prof.ssa Murru.

CI Scienze della prevenzione nei luoghi di lavoro (Coordinatore Prof.ssa Miraglia): Prevenzione nei luoghi di lavoro: Dott.ssa Della Polla; Metodi di valutazione dei programmi di prevenzione negli ambienti di vita: Prof.ssa Rafaniello; Prevenzione dell'inquinamento indoor: Prof. Masullo; Prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali: Prof.ssa Miraglia.